
À TABLE !
ROUEN
TOURISME

Sommaire



EXPÉRIENCES GOURMANDES

8 La Route des fruits
9 Jumièges, secrets d'un chef et d'une abbaye
10 Visite exclusive des Halles de Normandie
11 Rouen gourmande
12 Visite gourmande à petites foulées
13 Immersion au marché Saint-Marc
14 Du fromage, du vin et une taverne
15 Vikings Bières et légendes
16 L'École Fauchon vous dévoile son savoir-faire
17 Le Canard à la rouennaise
18 Couleurs & Saveurs
19 Les Food Halls
20 À la table des impressionnistes
21 Découverte des vignes Rouennaises
22 Repas croisière sur Seine
23 Distillerie artisanale Normande



4 Rouen, ville Créative Unesco en matière de gastronomie
24 L'Odas le restaurant étoilé
25 Enseignement de l'art culinaire
27 Les marchés
48 Les évévenents gastronomiques

PORTRAITS

30 Christophe Cressent, Ma Boulangerie
31 Daniel Bourgeois, Maison Jollit
32 Édouard Stalin et Louise Deffontaines, La Ferme de la Mare des Rufaux
33 Audrey Ledée, Caves Pierre Noble
34 Benoît David, L'Hermitage
36 Thierry Demoget, Les Capucines
37 Éric Autin, Rest'Authentique et L'incontournable
38 Christophe Mauduit, Auberge des Ruines
39 Thomas Lemelle, Rotomagus
40 Vincent Taillefer, La Couronne
41 Hakim Benallal, Le 6e Sens
42 Laurent Blanchard, In Situ et In Fine
43 Watcharapong Sorndee, Gill Côté Bistro
44 Philippe et Mathis Molinié, Restaurant Philippe
45 Christophe Lecourt, Les Pâtisseries de Gill
46 Lynda Jumel, Lé Là



Rouen, ville créative Unesco en matière de gastronomie



Rouen est la première et seule ville française à avoir intégré le réseau Unesco « Ville créative » en matière de gastronomie en novembre 2021. Le Réseau international des villes créatives, lancé par l'Unesco en 2004, vise à renforcer la coopération entre les villes ayant identifié la créativité comme un facteur stratégique de développement durable aux niveaux économique, social, culturel et environnemental.
Le plan d'action de Rouen Tourisme porte sur les domaines de l'aide alimentaire, la transition sociale écologique et l'économie circulaire, ainsi que l'attractivité et le dynamisme du territoire.

« Faire partie du réseau des villes créatives de l'UNESCO est une excellente nouvelle pour le territoire rouennais et l'ensemble de ses acteurs économiques qui œuvrent dans le domaine de la gastronomie. Cette reconnaissance positionne Rouen sur le plan national et international. Profitez de Rouen, Capitale gastronomique, créative et conviviale. »

Matthieu de Montchalin
Président de Rouen Tourisme








182 RESTAURANT 182
LE P'TIT BEC
Déjeuners et Dîners
LE P'TIT BEC
RESTAURANT



Des expériences gastronomiques

La gastronomie est un **patrimoine vivant** de nos jours à Rouen et fait partie intégrante de la cité depuis des siècles.
Deuxième ville du Royaume de France dès le XII^{e} siècle, la prospérité de la ville a participé **au développement de cette culture de la gastronomie et des arts de la table**.
Flânez dans les deux grands quartiers de bouche rouennais, partez en cueillette avec un chef et profitez des étals débordant de fromages, fruits de mer et délices sucrés des marchés rouennais.
Le patrimoine gastronomique est au cœur des nouvelles expériences qui vous sont proposées et le reflet de la créativité de la destination.

EXPÉRIENCE**#1**

LA ROUTE DES FRUITS

À vous les pommes, poires, cerises et groseilles ! Sur une quarantaine de kilomètres, au cœur du Parc régional des Boucles de la Seine, les vergers normands constituent une vallée de couleurs et de saveurs absolument incontournable. Blottie dans une ample boucle de la Seine ourlée de falaises blanches, la Route des fruits jouit d'un microclimat particulièrement propice à l'arboriculture.



LOUER UN VÉLO

Enfourchez votre vélo et profitez, poumons grands ouverts, de cette vallée de couleurs et de gourmandises.
Louez votre vélo classique ou à assistance électrique dans nos offices de tourisme de Rouen et Jumièges.
Retrouvez nos parcours sur visiterouen.com

La Route des fruits est un coin de paradis. Prenez votre vélo, un chemin entièrement balisé vous emmène entre les bocages normands, le long de la Seine, dans un cadre bucolique et coloré. Achetez les fruits « à la barrière » et profitez de l'escapade pour découvrir les joyaux du patrimoine historique normand aux portes de Rouen.



EXPÉRIENCE**#2**

JUMIÈGES, SECRETS D'UN CHEF ET D'UNE ABBAYE

À la suite d'un déjeuner à l'Auberge des Ruines, suivez votre guide dans la fascinante abbaye de Jumièges, fleuron de l'architecture romane normande, et retrouvez le chef, référence de la cuisine à base de plantes sauvages, dans le parc du domaine pour une cueillette des plus bucoliques.
À partir de 42 €





EXPÉRIENCE**#3**

VISITE EXCLUSIVE DES HALLES DE NORMANDIE

Plongez au cœur du ventre de Rouen ! Découvrez les Halles de Normandie, ce lieu unique où l'agitation des marchés d'autrefois se mêle à la modernité d'une chaîne d'approvisionnement agile et engagée, parfaitement orchestrée. Habituellement réservé aux seuls professionnels, le Marché d'Intérêt National de Rouen vous ouvre ses portes pour une immersion inédite et savoureuse.

Tarif unique : 12 €



EXPÉRIENCE**#4**

BALADE « ROUEN GOURMANDE »

Une savoureuse balade entre gastronomie et patrimoine. Épicuriens, gourmets ou gourmands, cette visite est faite pour vous ! Elle vous emmène à la découverte de l'histoire gastronomique de la ville et de ses emblèmes culinaires.
Cerise sur le gâteau, cette visite guidée sucrée / salée de Rouen sera ponctuée de dégustations des produits de notre terroir et d'anecdotes sur l'alimentation de nos ancêtres.
Tarif unique : 22 €

EXPÉRIENCE**#5**



VISITE GOURMANDE À PETITES FOULÉES

En marche rapide ou en courant, partez à la découverte des spécialités normandes et rouennaises mais aussi sur les traces des bouchers, poissonniers, boulangers… Un circuit avec de nombreux points d'intérêt mérite une belle récupération : après l'effort, le réconfort avec la dégustation de petites douceurs locales !

À partir de 9 €



EXPÉRIENCE**#6**

IMMERSION AU MARCHÉ : VISITE ET DÉGUSTATIONS

On vous emmène au marché avec un passionné de gastronomie normande qui vous guide et vous conseille parmi les étals. Avec cette visite haute en saveurs, le gourmet Bruno Bertheuil vous ouvre les portes du marché de la Place Saint-Marc à la rencontre des producteurs locaux. Il partage ses connaissances sur les produits normands et distille ses conseils culinaires pour savourer de la Normandie avec ses papilles.
On finit cette expérience immersive par la dégustation des produits du panier, dans le cadre étonnant de l'aître Saint-Maclou.
En fonction de la saison, vous pourrez déguster : huîtres, terrines, camembert, neufchâtel, fraises, yaourts, pains, beurre, radis, cerises, framboises… Dégustation accompagnée de cidre normand.
Tarif unique : 28 €







EXPÉRIENCE**#7**

DU FROMAGE, DU VIN ET UNE TAVERNE… LA SOIRÉE EST BELLE



Vous voilà dans une taverne typique du centre historique rouennais. Accompagnés d'un fromager passionné, découvrez les meilleurs fromages de France.
À chaque fromage une anecdote historique et un accord gustatif pour éveiller vos papilles !
Une soirée sous le thème du partage, de la dégustation et de la découverte de ce patrimoine culinaire local absolument savoureux.

À partir de 25 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EXPÉRIENCE**#8**

VIKINGS
BIÈRES ET LÉGENDES

Des premières incursions vikings sur la Seine jusqu'à la création du duché de Normandie, découvrez le rôle central des Vikings, mais aussi de Rouen, dans la naissance d'un territoire qui deviendra l'un des plus puissants du royaume de France. Ce parcours dans la ville est aussi l'occasion de briser les idées reçues sur un peuple dont l'influence est encore bien présente aujourd'hui.
La visite se termine par la dégustation de bières locales d'inspiration viking, dans le cadre somptueux de l'Église-Brasserie Saint-Nicaise.
Inédit en France, le concept d'église-brasserie repose sur un principe simple : sauver un édifice religieux en péril en y installant une brasserie artisanale capable de le pérenniser par la vente de ses recettes.

À partir de 24 €





L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



EXPÉRIENCE**#9**

L'ÉCOLE FAUCHON VOUS DÉVOILE SON SAVOIR-FAIRE

L'École Fauchon, institution prestigieuse mondialement connue, vous propose de vous initier aux différentes techniques professionnelles des grands chefs. Que vous soyez plutôt cuisinier ou pâtissier, vous vous lancerez dans l'élaboration de recettes de saison, encadré par une équipe de professionnels. Les cours proposés sont adressés aux adultes mais aussi aux enfants et adolescents.
Cerise sur le gâteau : vous pourrez ensuite déguster vos réalisations.
À partir de 70 €





EXPÉRIENCE**#10**

LE CANARD À LA ROUENNAISE

Cette spécialité rouennaise connaît un rayonnement mondial, de la fameuse Tour d'Argent à Paris au Japon.
La recette traditionnelle de 1880 nous vient du Père Denise, un aubergiste de Duclair, et perdure aujourd'hui grâce à Michel Guéret, qui fonde en 1986 l'Ordre des canardiers, pour la sauvegarde du patrimoine gastronomique.
Au restaurant, le caneton est préparé devant vous par un Maître Canardier. À l'aide d'une presse qu'il manipule avec soin, il fait de ce chef-d'œuvre culinaire, un véritable spectacle !
Le Canard à la rouennaise se déguste à Rouen au Café Victor et à la Couronne, à Petit-Quevilly aux Capucines ainsi qu'à Duclair, au restaurant le Parc.
Plus d'informations sur ordredescanardiers.fr



EXPÉRIENCE**#11**

COULEURS & SAVEURS

Quel est le point commun entre Les Confiseurs et La Corderie Vallois ? Leurs bâtiments abritent d'anciennes filatures de coton exploitées au XVIII^{e} siècle. À cette époque, la vallée du Cailly voit naître et se développer, l'une des plus importantes concentrations françaises d'industries textiles travaillant le coton, dont ces deux incontournables du patrimoine industriel.
La Corderie Vallois est un musée en mouvement qui offre des visites en totale immersion. Les machines de l'ancienne filature hydraulique sont encore à leur place d'origine et fonctionnent, alimentées par la roue à aubes qui continue de tourner au rythme de la rivière du Cailly. Même l'odeur de la graisse qui assure le bon fonctionnement des mécanismes authentiques y est !
Poursuivez votre visite chez Les Confiseurs situés à deux pas. Derrière les magnifiques façades de briques et l'imposante cheminée, se cache un atelier de confiseries aux recettes normandes traditionnelles. Sucres de pomme, guimauves et pâtes de fruits sont confectionnés dans cet atelier boutique par des personnes en situation de handicap. Le sucre de pomme, sucre d'orge normand, est une spécialité à ne pas manquer lors de votre venue à Rouen !

Informations sur corderievallois.fr et lesconfiseurs.com
Gratuit





EXPÉRIENCE**#12**

LES FOOD HALLS

L'ENTREPÔT FOOD HALL
L'Entrepôt est le premier food hall de la capitale normande ! Sur le quai de Boisguilbert, faites le tour du monde des saveurs culinaires avec une vue imprenable sur la Seine. Bien plus qu'un concept de restauration, l'Entrepôt est un lieu de vie, on s'y retrouve pour manger et boire un verre, mais également pour travailler seul ou en groupe, se réunir en famille, avec ses amis ou ses collègues, écouter de la musique et se détendre.

Hangar E
5 quai de Boisguilbert
76000 Rouen
02 35 71 54 32
entrepot-foodhall.fr

EXPÉRIENCE**#13**

À LA TABLE DES IMPRESSIONNISTES

Partez pour une expérience unique au cœur de Rouen, sur les pas des maîtres de l'impressionnisme. Accompagné d'un guide, laissez-vous séduire par les ruelles et monuments qui ont inspiré Monet, Pissarro ou Gauguin, entre reflets changeants de la Seine et variations colorées de la Cathédrale Notre-Dame.
À l'issue de cette promenade, cap sur La Couronne, la plus ancienne auberge de France, fondée en 1345. Dans ce lieu mythique, vous dégusterez un menu impressionniste inspiré des carnets de cuisine de Claude Monet, pour une parenthèse alliant patrimoine, art et gastronomie.

Tarif unique : 56 €



EXPÉRIENCE**#14**

DÉCOUVERTE DES VIGNES ROUENNAISES

Vivez une expérience insolite sur les hauteurs de Rouen, où une association passionnée a relevé le défi de faire renaître la vigne. Accompagné d'un guide depuis la gare, suivez un parcours jalonné de découvertes sur l'évolution de la ville et du quartier du Mont Fortin, en passant par la maison Marrou.
Au sommet, une vue imprenable sur Rouen s'offre à vous avant de rencontrer les vignerons. Ces amoureux du terroir partageront l'histoire singulière du vin à Rouen et vous inviteront à savourer des spécialités locales inspirées de la vigne : saucisson au vin rouge, feuilles de vigne farcies, vins et autres délices.

Tarif unique : 28 €



L'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



EXPÉRIENCE**#15**

REPAS CROISIÈRE SUR LA SEINE

Embarquez pour une croisière sur la Seine à Rouen et savourez un moment unique pour les yeux et les papilles. Lors du déjeuner ou dîner, admirez la cathédrale, l'Île Lacroix, les falaises de Belbeuf ou le pittoresque village de La Bouille, tandis qu'un menu gastronomique vous est servi dans la grande salle panoramique.

Pendant le dîner, laissez-vous séduire par l'ambiance musicale d'un pianiste à bord et par un menu de saison signé Maison Hauville, pour une parenthèse romantique et raffinée sur les flots.
À partir de 104 €



EXPÉRIENCE**#16**

DISTILLERIE ARTISANALE NORMANDE

Installée au cœur de la Normandie, La Distillerie Franc-Tireur bouscule les codes avec des spiritueux d'exception, 100% bio et artisanaux. Durant cette visite, c'est toute l'histoire de la création de la distillerie qui vous sera racontée par son fondateur Julien Sevestre, franc-tireur passionné !

L'Alambic sera en fonctionnement et dégagera des vapeurs sensationnelles. Place ensuite à un moment de partage convivial autour de la dégustation où 7 à 10 références de spiritueux vous seront proposés (Vodka, Rhum, Whisky, Pastis, liqueurs et Rhum arrangé) accompagnés de terrines, fromages et pains.

À partir de 30 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



L'ODAS : LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE ROUEN

Se mettre à la table de l'Odas, c'est faire l'expérience d'une cuisine rigoureuse et affranchie qui puise ses saveurs dans les produits normands et apporte cette touche singulière de créativité. Il est le seul restaurant à disposer d'un balcon qui abrite un salon privé offrant une vue plongeante sur la Cathédrale Notre-Dame de Rouen !
La cheffe trentenaire officie en cuisine et élabore ses recettes en duo avec son conjoint Olivier Da Silva qui a créé et tenu les fourneaux de ce restaurant bien connu des Rouennais et étoilé depuis 2015. Non seulement la cheffe Suzanne Da Silva détient le trophée « Jeune Talent » du Gault et Millau, et conserve aussi l'étoile du restaurant rouennais au guide Michelin.



L'ODAS
4, passage Maurice Lenfant
76000 Rouen
02 35 73 83 24
lodas.fr



ENSEIGNEMENT DE L'ART CULINAIRE

La transmission du savoir-faire est l'une des valeurs principales des écoles installées sur notre territoire.
Cet engagement a valu à Rouen de devenir seul et unique membre du réseau de villes créatives en matière de gastronomie en 2021.
L'institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INPB), l'IFA Marcel Sauvage, le Lycée Hôtelier Georges Baptiste, l'École Fauchon, l'école de production Les P'tits plats, l'Institut Mesnières et les lycées professionnels du territoire attirent un grand nombre d'étudiants français mais également au-delà de nos frontières. Ces institutions, dont certaines de renommée mondiale, forment les candidats parfaits à l'art de vivre à la française en matière de gastronomie.


Betterave
Champignon



Les marchés

Au cœur de la ville historique de Rouen et de ses charmantes communes environnantes, se trouve une riche diversité de marchés, où l'essence même de la tradition et de la culture locale se manifeste à travers une profusion de saveurs et de trésors cachés. Des étals débordent de fruits et légumes frais colorés, de produits du terroir artisanaux sans oublier les brocanteurs dévoilant mille objets chargés d'histoire !

LES MARCHÉS À ROUEN

PLACE DU VIEUX MARCHÉ
Marché couvert emblématique, en plein cœur historique de la ville de Rouen. Retrouvez des fruits et légumes, des fleurs, du fromage, du poisson et crustacés et une rôtisserie !
Du mardi au samedi de 7 h à 19 h et les dimanches de 7 h à 13 h

MARCHÉ SAINT-MARC
Il est l'un des plus grands marchés de l'agglomération rouennaise. Fruits, légumes, viandes, fleurs et même brocante vous y attendent. Découvrez le autrement, avec notre visite guidée haute en saveurs : Marché Saint-Marc, le goût du panier, présentée par le gourmet Bruno Bertheuil à la rencontre des producteurs locaux. Vous remplirez avec lui le panier de différents produits salés et sucrés, que vous irez ensuite déguster à l'Aître Saint-Maclou.
Mardis, vendredis et samedis de 6 h à 13 h 30
Dimanches de 6 h à 13 h 30
Brocante (du vendredi au dimanche)



LE MARCHÉ À DUCLAIR

Situé sur la place du Général de Gaulle, dans le joli village de Duclair à quelques minutes de Rouen, profitez de cet incontournable marché apprécié par ses habitants et les promeneurs. Vous y trouverez une quarantaine d'exposants, parmi eux : poissonnier, boucher, primeur, fromager, fleuriste, vêtements…

Mardis matin de 8 h à 12 h

MARCHÉ DES EMMURÉES

Situé Place de la Fraternité, sur la rive gauche, ce marché propose des produits gastronomiques et artisanaux. Vous trouverez également des marchands de vêtements.

Mardis, jeudis et samedis de 7 h à 18 h

MARCHÉ DU BOULINGRIN

Découvrez le marché de la place Boulingrin et ses nombreux stands qui sauront ravir toutes vos envies. Produits frais, artisanaux, épicerie, brocanteurs…

Jeudis de 7 h à 12 h 30

LES MARCHÉS DE LA BOUILLE

PLACE DU BATEAU

Tous les mercredis matin, place du Bateau, vous retrouverez le marché de la petite commune de La Bouille. Fruits, légumes, charcuterie, fromage, poisson… De nombreux producteurs vous attendent pour déguster leurs produits frais et locaux. Vous aurez même le plaisir de prendre un verre en terrasse et de profiter de cette ambiance de marché où bon nombre, de commerçants et d'habitants, se connaissent !

Mercredis de 8 h à 12 h 30

PARKING DU BAC

Le vendredi soir, le marché s'installe pour accueillir les clients qui travaillent en semaine et les personnes qui prennent et attendent le bac.
Vous retrouverez un étal de fruits et légumes frais, un charcutier, un fromager, des spécialités des traiteurs italiens et sénégalais, des fruits secs et produits grecs, l'Ostréiculteur de Saint-Vaast, un producteur de miel, les escargots d'Élise, un fleuriste, et l'incontournable brasseur « La Mousse des temps » avec son petit camion vert, ses tables et chaises, qui proposent un lieu de rencontre et de convivialité.

Vendredis de 16 h à 20 h

LE MARCHÉ DE JUMIÈGES

Situé face à l'entrée de l'Abbaye, ce marché vous propose une sélection de produits artisanaux et locaux.
Vous pourrez y acheter du pain au levain cuit au feu de bois, des huîtres et crustacés, des biscuits normands, des fruits et légumes, du fromage, des produits fermiers ou encore des cosmétiques naturels normands.

Samedis de 14 h à 18 h

LE MARCHÉ D'ELBEUF

Riche de sa centaine d'exposants, le grand marché d'Elbeuf prend possession d'une partie de la ville les mardis, jeudis et samedis.
Retrouvez-y des produits alimentaires : bières, cidre, foie gras, fromage, produits apicoles, salaisons, spiritueux, vins, autres produits normands, fruits et légumes, lait, viande…
Mais aussi, des bijoux artisanaux et des vêtements !

Mardis et jeudis, Place Lécallier, de 7 h à 13 h
Samedis, Place de la Libération, de 7 h à 13 h





PORTRAIT**#1**

CHRISTOPHE CRESSENT, MA BOULANGERIE

Meilleur Ouvrier de France, Christophe Cressent fabrique tous ses pains au naturel, avec des farines biologiques et de tradition française approvisionnées en circuit court. Travail sur céréales anciennes, levains naturels et choix de matières premières comptent parmi les exigences de la maison.
Les pâtisseries sont gourmandes et créatives, issues de grands crus de chocolats, œufs de plein air locaux, vanille bio, miel normand…
Ma Boulangerie régale les rouennais depuis plus d'une décennie dans ses boutiques.



MA BOULANGERIE
44, rue Armand Carrel
76000 Rouen
02 35 71 00 64

6, place du Vieux-Marché
76000 Rouen
02 35 62 71 22

23 rue du Commandant Dubois
76230 Bois-Guillaume
+33 (0)2 35 60 20 39
christophecressent.com

PORTRAIT**#2**

DANIEL BOURGEOIS, MAISON JOLLIT

Le fromager des Halles du Vieux-Marché est d'un enthousiasme communicatif. Venir dans sa boutique, c'est saliver devant des produits authentiques et rencontrer une personnalité aussi charismatique qu'attachante. Passionné, Daniel vous dira tout sur les fromages normands AOP et pourra vous conseiller sur les fromages de nos régions françaises. Il a transmis sa passion et son savoir à ses collaborateurs.





MAISON JOLLIT FROMAGER
Halle place du Vieux Marché
76000 Rouen
02 35 88 72 13



PORTRAIT**#3**

ÉDOUARD STALIN ET LOUISE DEFFONTAINES, LA FERME DE LA MARE DES RUFAUX

Dans leur ferme en maraîchage biologique, Édouard Stalin et sa compagne Louise Deffontaines souhaitent offrir une production saine et variée en circuits courts.
À 20 minutes de Rouen, vous pourrez acheter vos fruits et légumes, principalement des variétés anciennes, sélectionnés pour leur qualité gustative et associés à des arbres fruitiers : ce que l'on nomme un verger maraîcher.



FERME DE LA MARE DES RUFAUX
71B, allée de la Mare des Rufaux
27310 Bouquetot
06 85 22 83 99
fermedesrufaux.com

PORTRAIT**#4**

AUDREY LEDÉE, CAVES PIERRE NOBLE

Marchand de vin, gérante de Vinaly et fondatrice du club Vinaly Pierre Noble, Audrey Ledée est une passionnée du monde viticole. Pour elle, le vin rime avec émotion et partage. Il rassemble les personnes, la gastronomie et le terroir local autour de moments de convivialité.





CAVES PIERRE NOBLE
21, boulevard de Verdun
76000 Rouen
02 32 18 44 95
cavespierrenoble.fr

PORTRAIT**#5**



BENOÎT DAVID, L'HERMITAGE

La cuisine est pour lui une affaire sentimentale. En reprenant les fourneaux de son père, Benoît David tire le fil d'une gastronomie solide et familiale. Accompagné de son frère Bertrand en salle, ils vous accueillent chaleureusement et avec convivialité dans leur restaurant aux portes de Rouen.



L'HERMITAGE
Carrefour de la Maison Brûlée,
Sortie n° 24
76500 La Londe
02 35 18 01 60
restaurant-lhermitage.com

PORTRAIT**#6**

THIERRY DEMOGET, LES CAPUCINES

Une histoire de famille traverse cette belle adresse de la rive gauche rouennaise. Après son père et son grand-père, Thierry Demoget distille son originalité dans les grands classiques de la cuisine française, dont le Canard à la rouennaise. Un restaurant à la décoration résolument contemporaine, dans une ambiance élégante. Son épouse Corinne vous accueille avec chaleur et convivialité. Trois générations fières de transmettre l'art de recevoir et de faire honneur à la gastronomie normande.

LES CAPUCINES
16, rue Jean Macé
76140 Le Petit-Quevilly
02 35 72 62 34
les-capucines.fr





PORTRAIT**#7**

ÉRIC AUTIN, L'INCONTOURNABLE ET REST'AUTHENTIQUE

Sa bienveillance et son honnêteté se retrouvent dans ses assiettes. Dans ses deux restaurants, Éric Autin signe une cuisine gastronomique et authentique.
Dans une ambiance cosy et chaleureuse, Éric Autin et son équipe vous feront découvrir leur savoir-faire grâce à une cuisine aux « reflets du terroir local » et des produits régionaux.
En effet, dans la carte proposée par le Chef, s'allient originalité, alliance de saveurs, et amour des bons produits des artisans et producteurs locaux au fil des saisons.





L'INCONTOURNABLE
1, rue de la Pie
76000 Rouen
02 35 88 21 68
lincontournable-rouen.fr

REST'AUTHENTIQUE
496, route de Neufchâtel
76230 Quincampoix
02 35 60 51 69
restauthentique.fr

PORTRAIT**#8**

CHRISTOPHE MAUDUIT, AUBERGE DES RUINES

L'abbaye de Jumièges, qui surplombe son restaurant, lui fait toujours de l'œil. Dans ce cadre majestueux et bucolique, le chef gastronomique, récompensé par une étoile verte Michelin, propose une cuisine contemporaine proche de la nature, qui priorise l'agriculture juste et raisonnée en alliant produits locaux et plantes sauvages.
Il vous accueille dans une salle de restaurant aux couleurs feutrées, au coin du feu en hiver et sur la terrasse fleurie aux beaux jours.





L'AUBERGE DES RUINES
17, place de la Mairie
76480 Jumièges
02 35 37 24 05
auberge-des-ruines.fr

PORTRAIT**#9**

THOMAS LEMELLE, ROTOMAGUS

Si vous voulez de bons souvenirs de l'église Saint-Maclou, venez d'abord dans ce restaurant. Amoureux de bonnes viandes et de produits frais, Thomas Lemelle a su transmettre son goût pour la cuisine. Rotomagus, c'est une ambiance familiale et de partage, offrant une vue directe sur la cuisine et ses pièces de viande maturée, cuites à l'instant à la braise. Une adresse idéale pour ceux qui apprécient les recettes authentiques.





ROTOMAGUS
7, place Barthélémy
76000 Rouen
02 35 07 26 57
rotomagus.eu

PORTRAIT**#10**

VINCENT TAILLEFER, LA COURONNE

Tenir les fourneaux de la plus vieille auberge de France est un sacré challenge ! Celui de faire vivre la magie d'un établissement légendaire, tout en régalant les papilles des gourmets d'aujourd'hui. Vincent Taillefer y excelle depuis trente ans et y propose le Canard à la rouennaise.





LA COURONNE
31, place du Vieux-Marché
76000 Rouen
02 35 71 40 90
lacouronne-rouen.fr

PORTRAIT**#11**

HAKIM BENALLAL, LE 6E SENS

Le restaurant « Le 6e Sens », situé à deux pas de la place du Vieux-Marché est un régal pour le palais et pour les yeux. Installé dans une salle voûtée de la fin du XVIIIe siècle, les plats y sont délicieux et faits maison. Vous serez charmés par l'ambiance délicate, cosy et contemporaine à la fois.





LE 6e SENS
2, rue Thomas Corneille
76000 Rouen
02 35 88 43 97
le-sixiemesens.fr

PORTRAIT**#12**

LAURENT BLANCHARD, IN SITU ET IN FINE

Entre le musée des Beaux-Arts et le cœur du centre-ville rouennais, vous êtes bien installés pour apprécier un repas de qualité dans ce café-restaurant aux allures de bistrot chic et cosy. Laurent et Patricia Blanchard, attachés à proposer au quotidien des menus variés, à base de produits sains et locaux, poursuivent leur projet avec l'ouverture du restaurant In Fine, accolé au premier établissement. In Fine, ce sont des plats chauds, des salades et sandwichs originaux et gourmands, des entrées, desserts et boissons chaudes à la carte tout au long de la journée. Deux adresses à fréquenter sans modération !



IN SITU
35, rue Jean Lecanuet
76000 Rouen
02 35 88 93 48
insitu-restaurant.com

IN FINE
32, allée Eugène Delacroix
76000 Rouen
06 75 04 19 70
infinerouen.com

PORTRAIT**#13**

WATCHARAPONG SORNDEE, GILL CÔTÉ BISTRO

Chez Gill Côté Bistro, le chef Watcharapong Sorndee, le plus normand des Thaïlandais ou le plus thaïlandais des normands, propose une cuisine bistronomique au cœur du centre historique.
La carte met à l'honneur les grands classiques du bistrot français, en respectant un credo immuable : des produits de qualité, des cuissons maîtrisées et une assiette sans détour.



GILL CÔTÉ BISTRO
14, place du Vieux Marché
76000 Rouen
02 35 89 88 72
gill-cote-bistro.fr



PORTRAIT**#14**

PHILIPPE ET MATHIS MOLINIÉ, RESTAURANT PHILIPPE UNE CUISINE DE PÈRE EN FILS

Tout près du Gros-Horloge, Philippe Molinié et son fils Mathis vous accueillent en tant que bons amis au sein de leur restaurant.
Le Restaurant Philippe se distingue par sa cuisine créative élaborée au fil des saisons.
Une cuisine de père et fils qui respire complicité, entente parfaite, expérience et créativité.

RESTAURANT PHILIPPE
54, rue aux Ours
76000 Rouen
02 35 71 36 10
restaurantphilippe.fr





PORTRAIT**#15**

CHRISTOPHE LECOURT, LES PÂTISSERIES DE GILL

Après un CAP dans les cuisines de Gill qui affichait deux étoiles Michelin, Christophe Lecourt rejoint Philippe Coudy et Gilles Tournadre dans le cadre de l'ouverture des Pâtisseries de Gill. L'enseigne est installée au cœur de l'Aître Saint-Maclou, ossuaire de plus de 600 ans d'histoire, unique en Europe. Passionné et en recherche permanente de nouvelles saveurs, Christophe dirige avec rigueur et enthousiasme cette nouvelle boutique. La pomme, star de nombreuses recettes, le Jeanne d'Arc réalisé tout en meringue et chocolat, le pavé de l'Aître, sablé reconstitué au chocolat, autant de créations qui allient avec succès la gastronomie et le patrimoine.



LES PÂTISSERIES DE GILL
Aître Saint-Maclou
178, rue Martainville
76000 Rouen
02 78 26 04 14
lespatisseriesdegill.fr



PORTRAIT**#16**

LYNDA JUMEL, RESTAURANT LÉ LÁ

La cheffe réunionnaise installée à Rouen, formée à la prestigieuse école Ferrandi, allie maîtrise technique et créativité instinctive.
Lé Là est un lieu à son image : sincère, généreux et profondément habité par le goût du partage.
Sa cuisine est un dialogue entre deux îles : La Réunion et la Normandie.
Gaspacho d'ananas et lait de coco, rougail saucisse au combava, filet de canard au beurre blanc vanillé.



RESTAURANT LÉ LÁ
37, rue Saint-Étienne-des-Tonneliers,
76000 Rouen
07 88 44 97 81
lela-restaurant.fr



LES ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES

ROUEN À TABLE !

Rouen à Table ! est le grand rendez-vous gourmand qui se déroule chaque année en octobre. Célébrant Rouen, seule ville française labellisée Ville créative UNESCO en matière de gastronomie, l'événement met à l'honneur l'art culinaire sous toutes ses formes. Pendant plusieurs jours, la ville se transforme en un vaste terrain de découvertes gustatives : dîners d'exception, ateliers, rallyes gourmands, démonstrations et rencontres entre chefs, artisans et producteurs avec la Fête du Ventre. Rouen à Table !, c'est une invitation à partager des saveurs, à valoriser les produits locaux et à faire dialoguer tradition et créativité. Ouvert à tous, il fédère restaurateurs, commerçants, écoles hôtelières et partenaires du territoire, tout en s'ouvrant au monde grâce aux échanges avec le réseau des Villes créatives UNESCO.

LA FÊTE DU CANARD DE DUCLAIR

La Fête du Canard est un événement gastronomique incontournable de la ville de Duclair. Tous les deux ans, il rassemble les habitants de la commune autour d'une journée de festivités à la découverte des producteurs locaux et de leurs produits. Une journée conviviale à partager en famille à la découverte du terroir normand et de sa richesse autour d'ateliers, d'expositions et de spectacles pour en apprendre un peu plus sur l'histoire de la ville.





Toutes les expériences dans un seul pass

Pensé pour simplifier votre séjour et enrichir votre expérience, le Rouen Pass vous ouvre les portes des sites incontournables, d'expériences gourmandes et culturelles, avec les transports en commun en illimité. Une solution pratique et économique pour profiter pleinement du territoire et de ses offres touristiques.

Contacts

OFFICE DE TOURISME DE ROUEN
Musée des Beaux-Arts
Esplanade Marcel Duchamp
76000 Rouen
02 32 08 32 40
accueil@rouentourisme.com

HORAIRES D'OUVERTURE
Octobre à avril : du lundi au samedi de 9 h 30 à 18 h sauf mardi de 10 h 30 à 18 h (pendant les vacances scolaires, ouvert le dimanche : de 10 h à 18 h). Mai à septembre : du lundi au samedi de 9 h à 19 h (10 h 30 le mardi). Dimanche et jours fériés de 10 h à 18 h.

OFFICE DE TOURISME DE JUMIÈGES
Rue G. Le Conquérant
76480 Jumièges
02 35 37 28 97
jumieges@rouentourisme.com

HORAIRES D'OUVERTURE
Mars, avril et octobre :
du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h (10 h 30 le mardi).
Fermé dimanche et lundi.
Mai à septembre : ouvert 7/7 de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h (10 h 30 le mardi).

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ELBEUF
La Fabrique des savoirs
7 cours Gambetta
76500 Elbeuf
02 32 96 30 40

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE DUCLAIR
Mairie
Place de Général de Gaulle
76480 Duclair
02 35 05 91 50

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA BOUILLE
Mairie
1 rue de la République
76530 La Bouille
tél.+ 33(0)2 35 18 01 48
labouille.mairie@orange.fr

métropole ROUENNORMANDIE

visiterouen.com

Rouen

unesco Rouen Ville créative Gastronomie

Photos : iStock, Pierre-Olivier Deschamps, Singuliers pluriel, Benoît Eliot, David Morganti, Thomas Boivin, Ville de Duclair.

ROUEN

TOURISME

visiterouen.com